



Charakteristika Bio-Weinproduktion und Weinvermarktung

Sichtweisen von Bio-Weinproduzenten, Händlern und KonsumentInnen in Europa - Erhebungen im Rahmen des ORWINE Projektes 2006-2009

Otto Schmid
und Hanna Stolz, FiBL



Monique Jonis, ItAB

Uwe Hofmann, Ecovin

Gianni TRIOLI, Vinidea

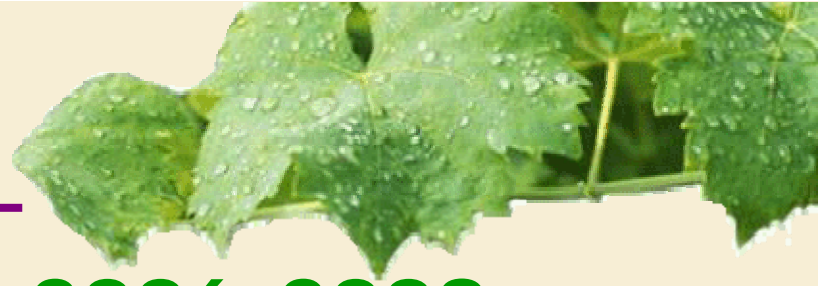


Cristina MICHELONI, AIAB



Associazione
Italiana
Agricoltura
Biologica

Weinforum, Biofach, Nürnberg, February, 2009



ORWINE Projekt 2006-2008:

1. Befragung von ProduzentInnen:

per Internet (in 5 Sprachen):

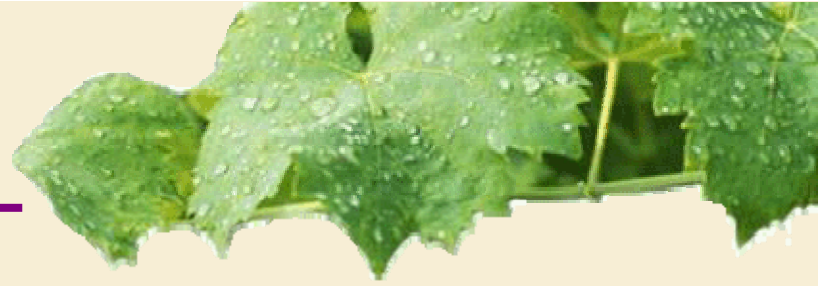
1. Runde 467 ausgefüllte Fragebögen von 12 Ländern)
=> 18% der EU Bio-Weinproduzenten
2. Runde: 78 Tiefeninterviews in 10 Ländern

2. Befragung von Handelsakteuren:

45 Befragungen in Europäischen Bio-Wein-Produktionsländern (24), Europäische Bio- Weinkonsum-Länder(16), Nicht-Europäische Länder (5)

3. KonsumentInnen-Befragungen:

18 Fokusgruppendifkussionen in IT, FR, DE, CH (je Biokäufer und QualitätsweinkäuferInnen)



UEBERSICHT

Charakteristika und Strukturen in der Bio-Weinproduktion?

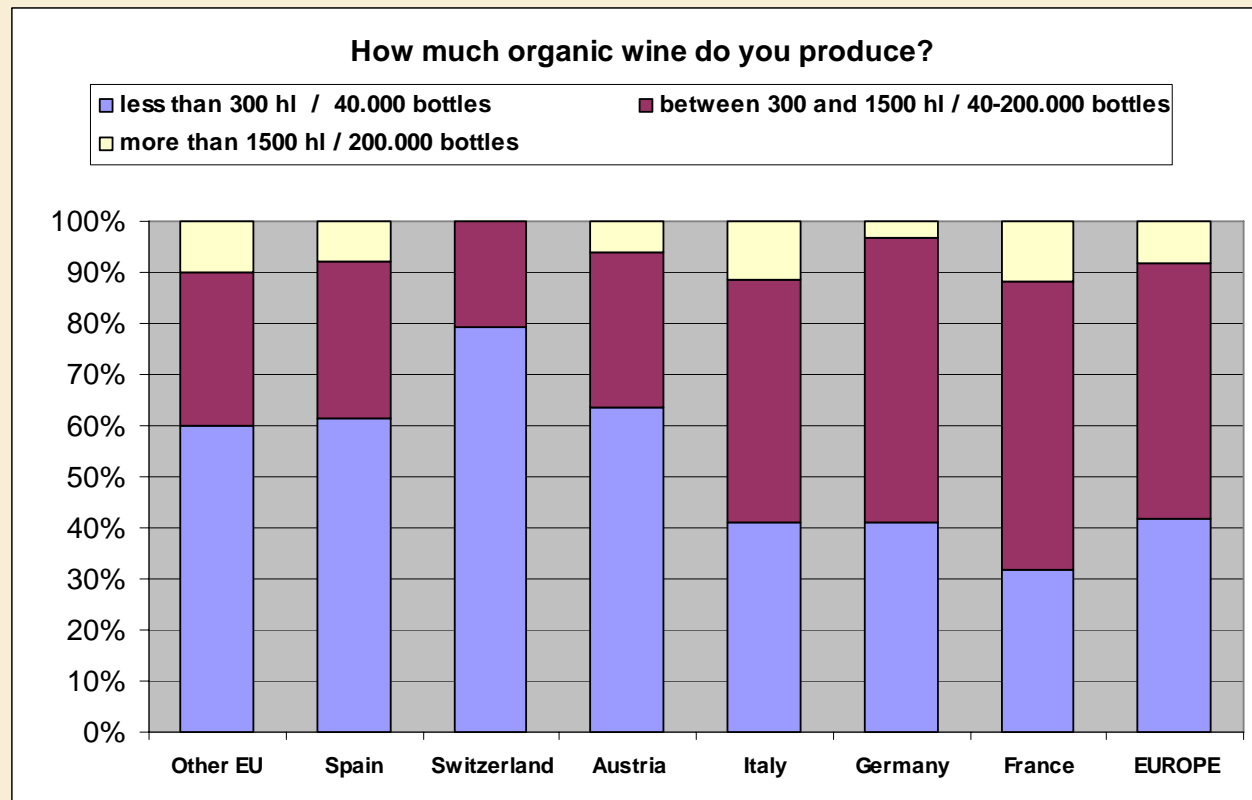
Vermarkungswege, Trends Schwierigkeiten und Lösungsansätze

Image von Bio-Wein – KonsumentInnen-Sicht

Sichtweisen zur geplanten EU-Regelung für Bio-Wein



EU Biowein-Produzenten-Profil



➤ *kleinere-mittlere
Produzenten*

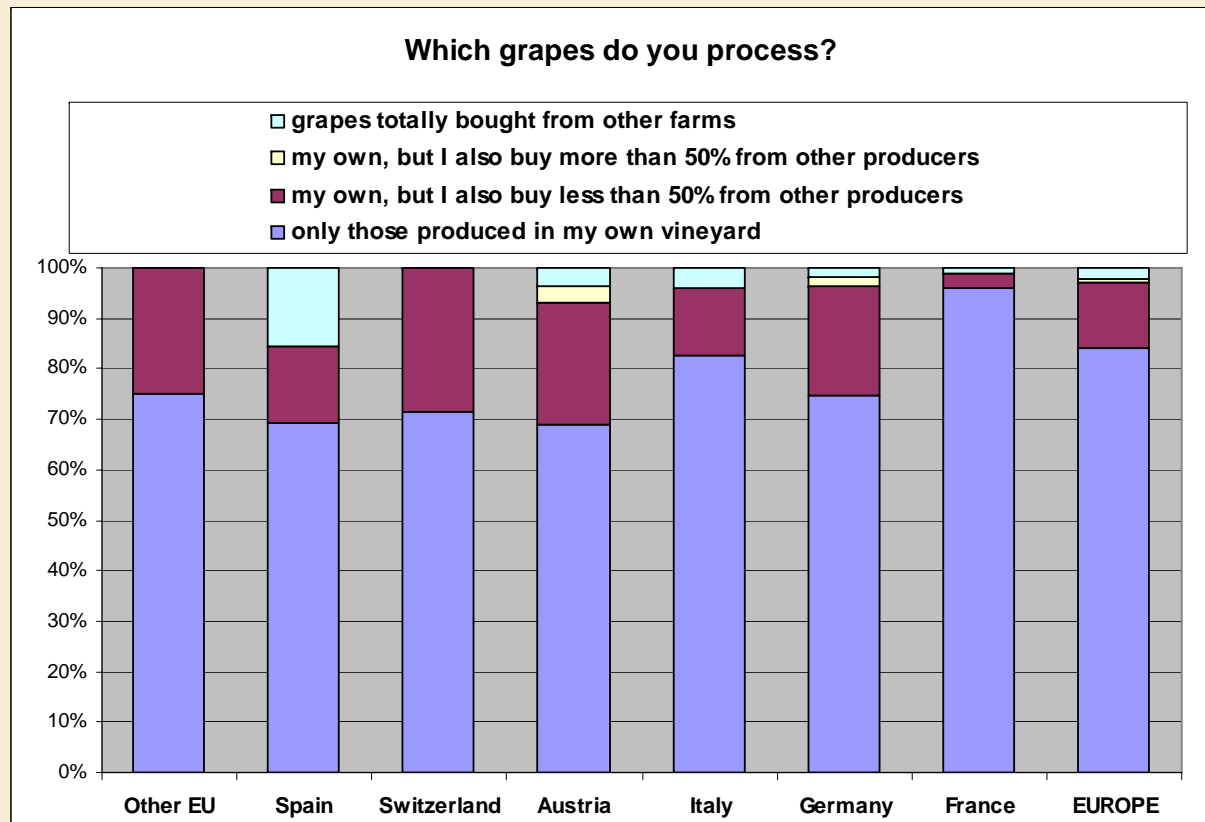
➤ *spezialisiert 94%*

➤ *exklusiv 87%*

➤ *viele AOCs*



EU Biowein-Produzenten-Profil



➤ *meist Verarbeitung der eigenen Trauben*

➤ *insignifikant Handel mit Saft*

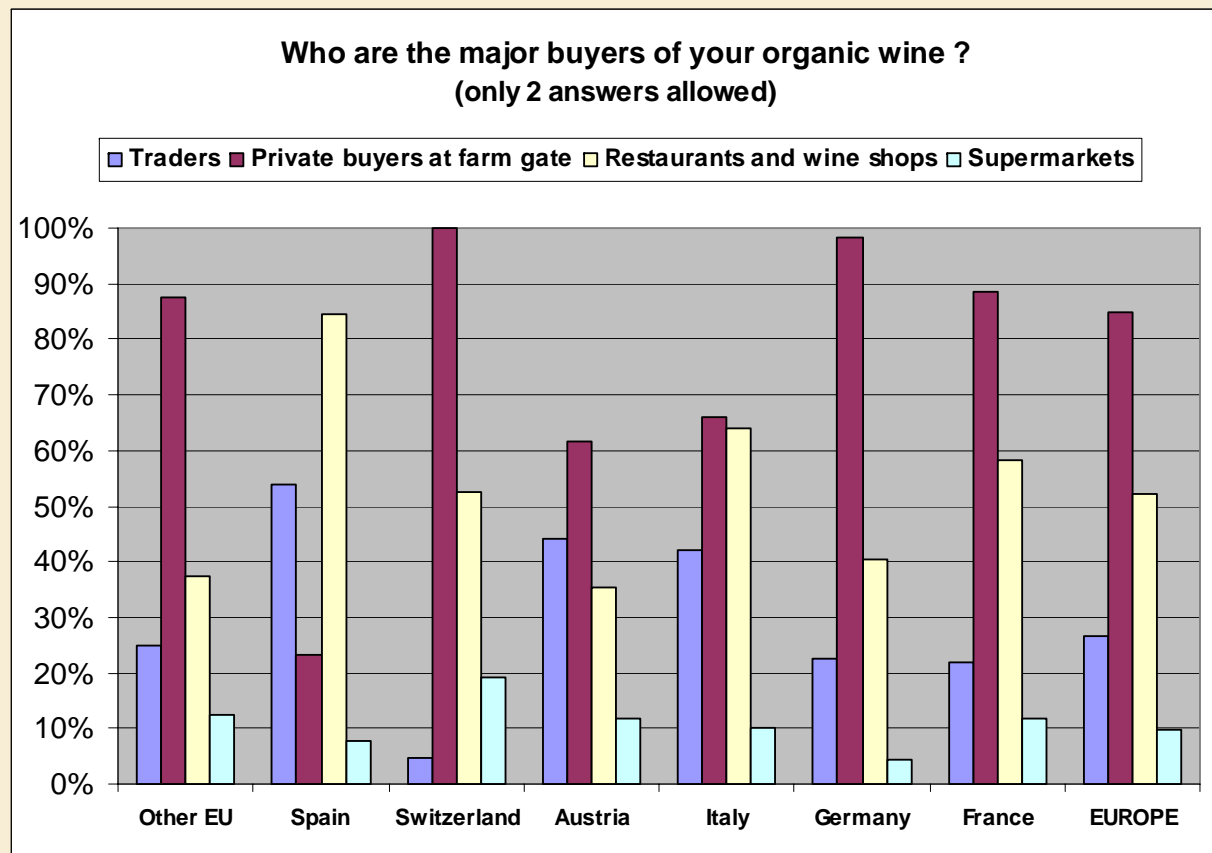
➤ *90% abgefüllt in Betrieb*



Vermarktungswege, Schwierigkeiten und Lösungsansätze



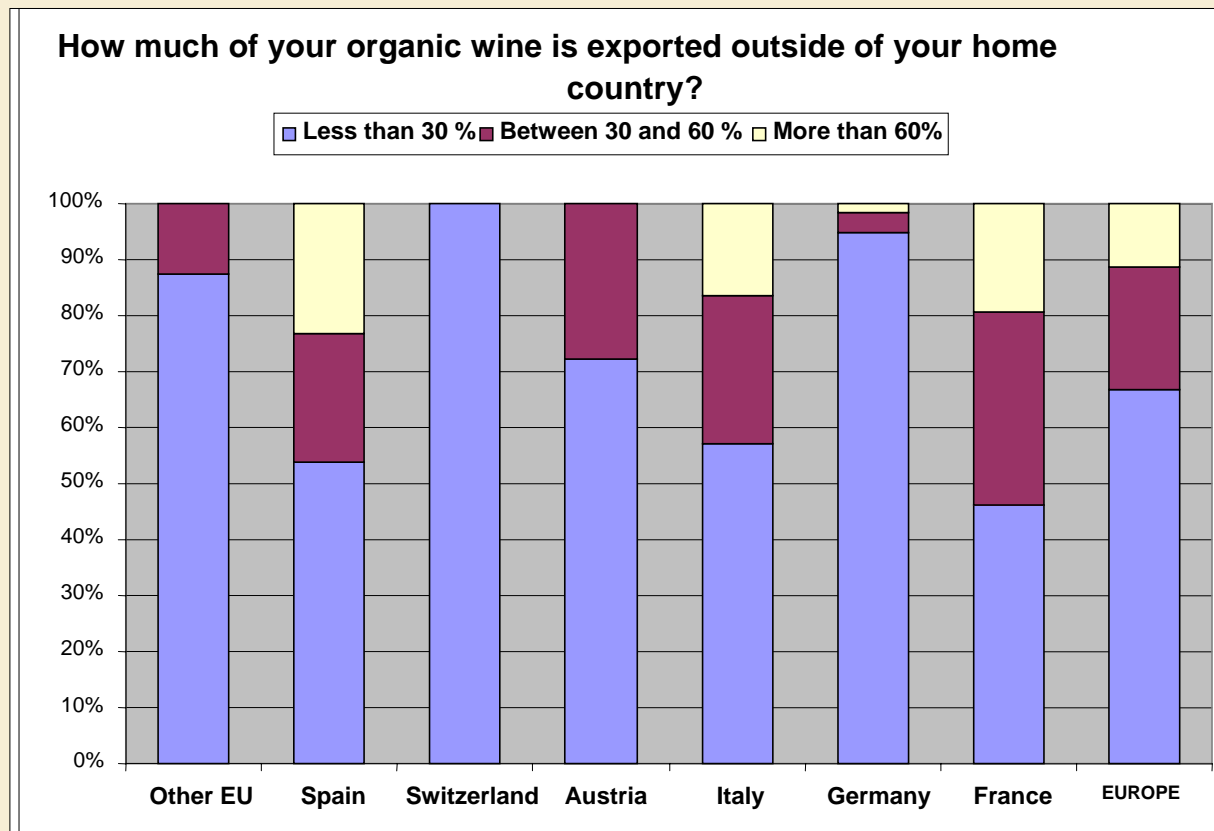
Biowein-Vermarktung - Produzenten



- *Meist Direktverkauf*
- *Restaurant – mehr in ES, IT, FR, CH*
- *spezialisierte Händler mehr für Export*



Produzenten: Biowein-Export

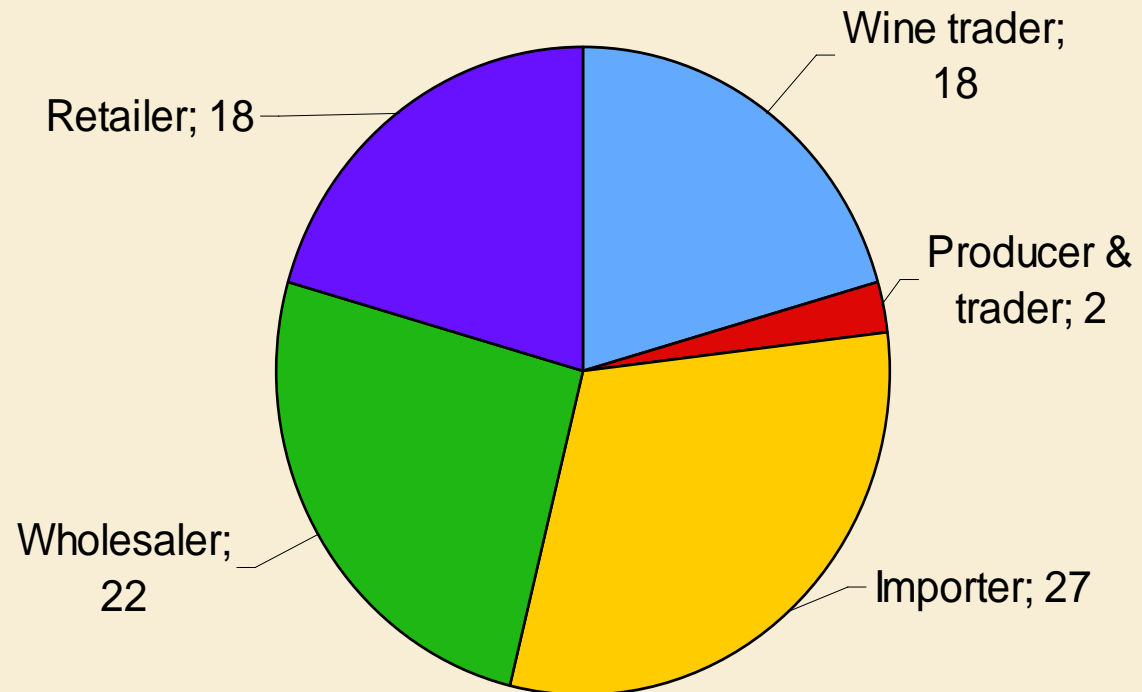


➤ *Export wichtig für FR, IT, ES Produzenten*



Profil der befragten Handelsfirmen

2 – Typ der Befragten

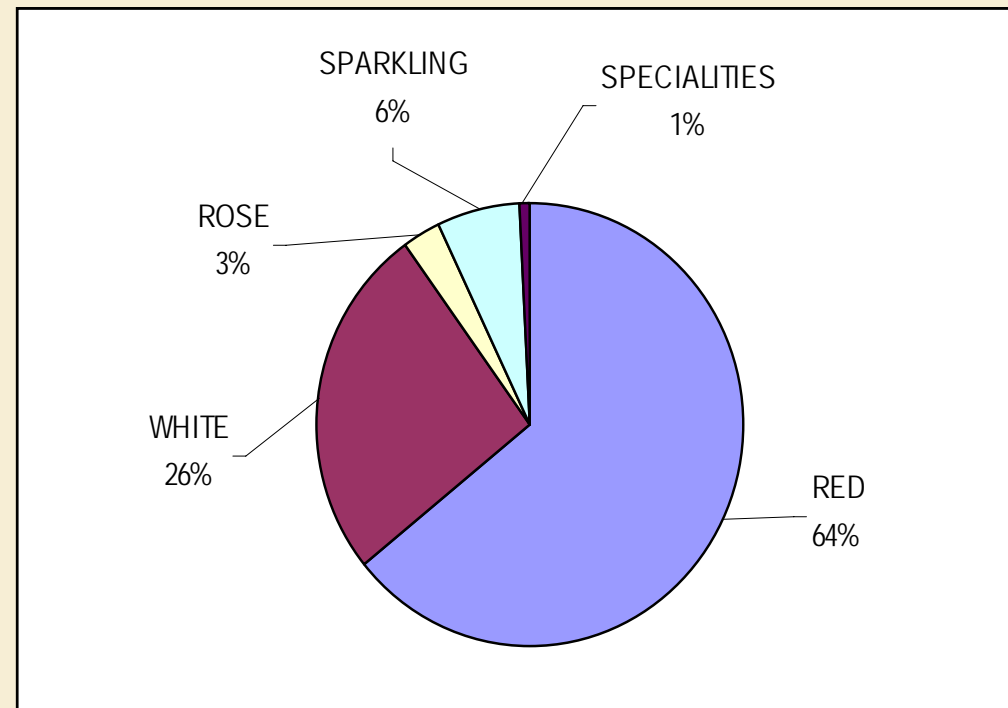


50% spezialisiert in Bio, 50% nicht-spezialisiert



Resultate der Umfrage Bio-Weinmarkt

1 – Typ der gehandelten Weine

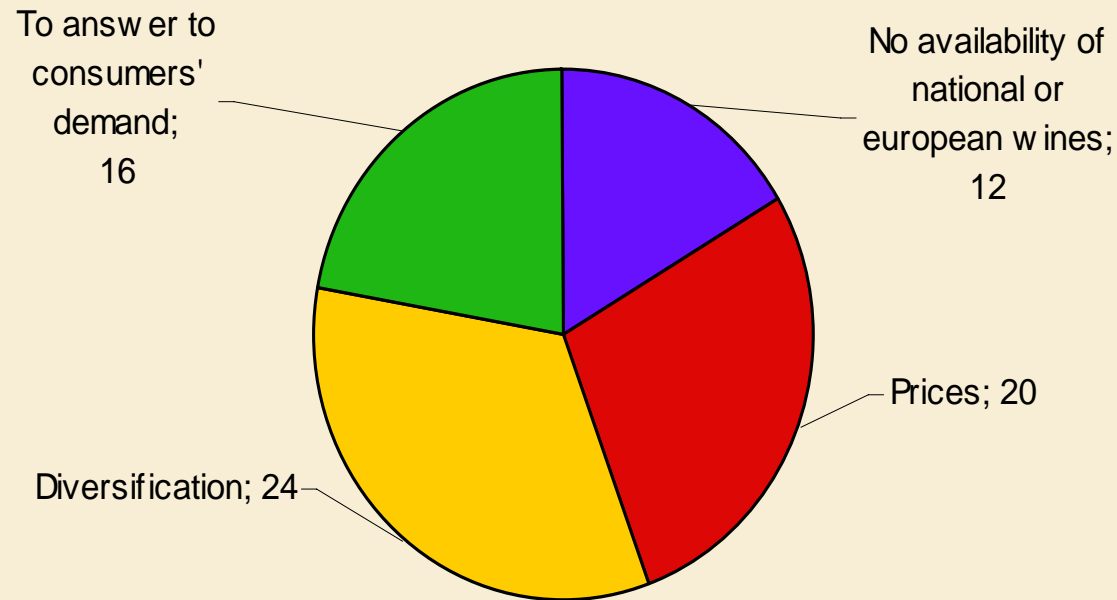


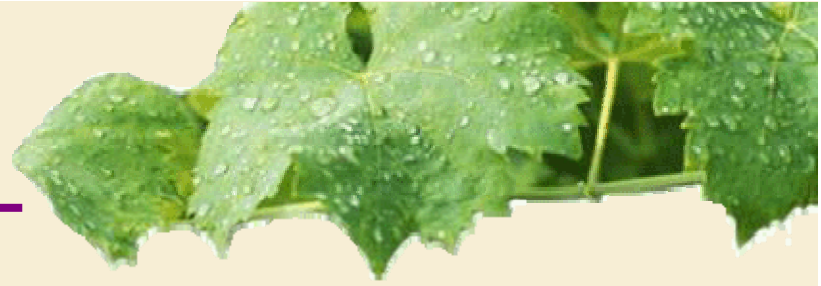


Import von Bio-Wein

1- Gründe für Import von Bio-Wein

50% der Befragten haben Import Aktivität



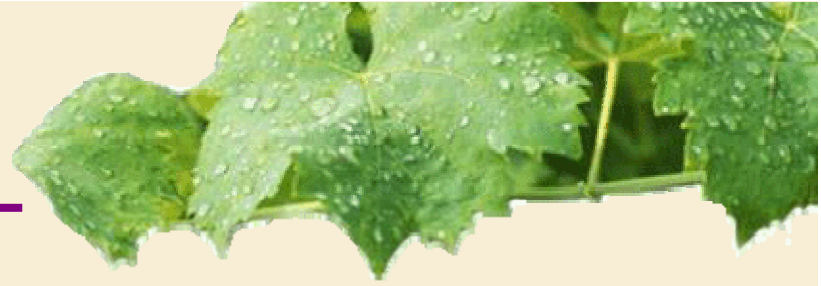


Importe von Bio-Wein

2- Herkunft der importierten Bio-Weine

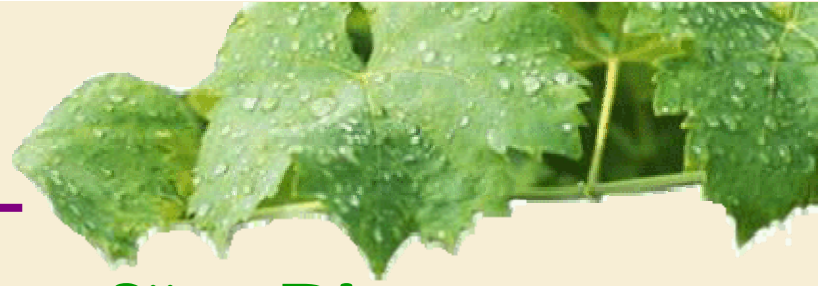
- Europa : v.a. Frankreich, Italien, Spanien
- Nicht-Europäisch : v.a. Chile,
Argentina, South Africa

22 Importeure von 27 kaufen Bio-Wein von
Nicht-Europäischen Ländern



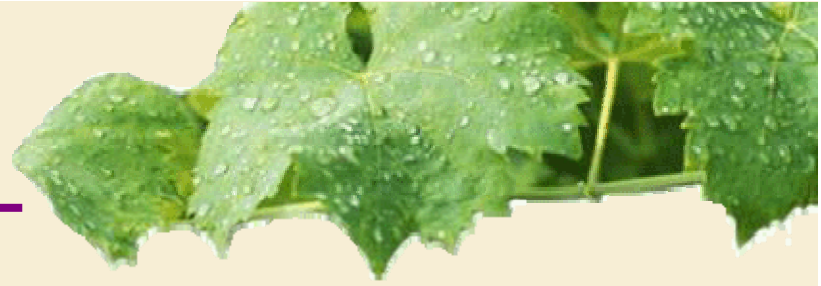
Händler Einschätzung Trends Weinkonsum in nächsten Jahren

- ✧ Vorzug für **Bio-Weine**
- ✧ Vorzug für **junge und frische Weine**
- ✧ Vorzug für **runde und geschmackvolle Weine**
- ✧ Vorzug für **lokale Weine**



Grösste Hindernisse für Bio-Weinmarkt Entwicklung

- ❁ Geringe **Konsumenten Kenntnis** über Bio-Wein und Bio-Rebbau.
- ❁ Schwaches **Image** von Bio-Wein.
- ❁ Starker **Wettbewerb/Konkurrenz** zwischen konventionellem und Bio-Wein.
- ❁ **Hoher Preis** von Bio-Wein
- ❁ Geringe **Konsumenten Verlässlichkeit**.



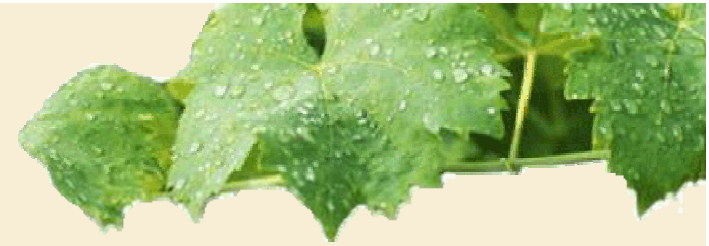
Vorschläge des Handels zur Problemlösung

- ♣ Verbessern der **KOMMUNIKATION** und des **MARKETING** (um das Spezielle des Bio-Weins)
- ♣ Verbessern des **Qualität / Preis Verhältnis** von Bio-Wein
- ♣ Vermindern der **Verkaufs-Margen**



Image von Bio-Wein?

Ergebnisse: Kennzeichen einer guten Weinqualität



Qualitätskriterium	IT		FR		DE		CH	
	O	W	O	W	O	W	O	W
Herkunft	(✓)	(✓)	✓✓	✓✓	-	-	✓✓	✓✓
Produktionssystem	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kelterung	✓	✓✓	-	✓	-	-	(✓)	(✓)
Geschmack	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
pur und unverfälscht	✓	✓	✓	✓	(✓)	(✓)	✓✓	✓✓
Bekömmlich und gesund	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓
Präsentation	-	-	✓	✓	(✓)	(✓)	✓	✓
Verkaufsort	-	-	✓✓	✓✓	✓	✓	-	-
Preis	-	✓	-	-	✓✓	✓✓	-	✓
Rebsorte	✓	✓	-	-	-	-	(✓)	(✓)

KonsumentInnen-Image von Biowein

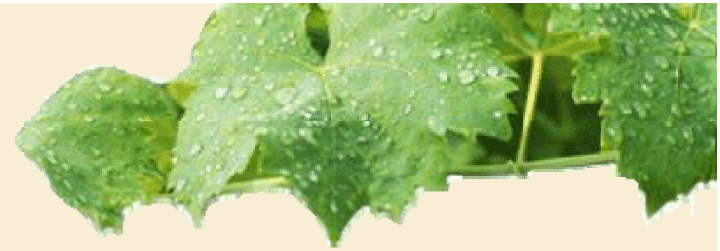


Image in Bezug auf	IT		FR		DE		CH	
	O	W	O	W	O	W	O	W
Herstellung	😊	😊	-	-	😊	😊	😊	😊
Reinheit	😐	😐	😐	😐	😐	😐	😊	😊
Verfügbarkeit	😞	-	😞	😐	😞	😞	😐/😊	😐/😊
Geschmack	-	😐/😊	😞	😞	😞	😐/😊	😐/😊	😐/😊
Bekömmlichkeit	😊	😊	-	😊/😐	-	😊	😊	😊
Preis-Leistungs-Verhältnis	😞	😞	😐	😞	😞	😞	😊	😊/😐
Vertrauen	😐/😊	😞	😊	😊	😐/😊	😐/😊	😐/😊	-

Image von Biowein



Produktion und Kelterung

"Natürlich werden keine Chemikalien beim Anbau der Weitrauben oder bei der Weinherstellung verwendet."
(IT, W)

Bekömmlichkeit

"Biowein verursacht keine Kopfschmerzen." (FR, W)

Geschmack

"Auch wenn es sich um Biowein handelt, möchte ich guten Wein kaufen". (FR, O)

"Ich finde, dass Biowein sauer schmeckt." (DE)

"Ich hatte noch nie einen schlechten Biowein, es gibt auch konventionelle Weine, die schlecht schmecken."
(CH, W)



Sichtweisen zur geplanten EU-Regelung für Bio-Wein



Produzenten-Meinungen bezüglich Regelung (% aller Interviews)

	EU	National	Private
Use of additives and processing aids	82	48	38
SO ₂ limits per wine type	52	59	37
Use of specific technologies	55	35	35
Organic wine labelling	81	21	7
Other issue			

Wo soll
was
geregelt
werden ?

Akzeptanz von SO₂ in der Bioweinkelterung - KonsumentInnen



Pro	Contra
<p>SO₂ auch in der Bioweinherstellung unverzichtbar für gute Qualität (IT, FR, CH).</p> <ul style="list-style-type: none">• Sofern SO₂ auf natürlichem Wege und nicht synthetisch gewonnen wird, könnte es auch in der Bioweinherstellung verwendet werden (CH).• Sofern Grenzwerte eingeführt würden, könnte SO₂ in kleineren Mengen auch in der Bioweinherstellung eingesetzt werden (CH).• SO₂ unterdrückt schädliche Mikroorganismen daher akzeptable (DE, CH, FR).	<p>Gesundheitsbedenken, Kopfschmerzen (IT, FR, CH),</p> <ul style="list-style-type: none">• negative Auswirkungen auf Geruch und Geschmack von Wein (IT, DE, CH, FR).

KonsumentInnen-Akzeptanz: Zusätze und Hilfsstoffe in der Vinifikation



Enzyme	Zu geringer Wissensstand über Enzyme und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit
Selektierte Bakterienstämme	überwiegend als natürlich und harmlos betrachtet
Holzchips	Kontroverse Diskussion: Verlust an Authentizität; überwiegend als harmlos eingeschätzt, positive Auswirkung auf Geschmack, umweltfreundlich, günstig
Lebensmittelgelatine	überwiegend nicht akzeptiert
Selektierte Hefekulturen	Wiederholung von Argumenten wie zu Bakterienstämme und Enzyme

Fazit aus Konsumentensicht



- **Geringer Wissensstand über Weinherstellung**
- **SO₂-Einsatz in Bioweinherstellung überwiegend kritisch bewertet**
- **Gegensätzliche Erwartungen an Kennzeichnung von Biowein**
- **Positives Image von Biowein hinsichtlich Herstellung und Bekömmlichkeit, aber eher negatives Geschmacksimage**

Handlungsbedarf aus Konsumentensicht



- **Wie kann das eher schlechte
Geschmacksimage von Biowein verbessert
werden?**
 - **Verbesserung der sensorischen Qualität
von Biowein**
 - **Teilnahme an Wettbewerben**
 - **Organisation von Degustationen**
 - **Mehr Präsenz von Biowein im
Weinfachhandel**



Ganzer Bericht in Englisch auf Webseite

www.orwine.org

Dank an Orwine partner:

ECOVIN – ITAB – FIBL - IFOAM EU

Und EU Kommission für finanzielle Unterstützung

Kontakt: otto.schmid@fibl.org

BESTEN DANK FÜR AUFMERKSAMKEIT
